

MACARRÃO COM MOLHO VEGETARIANO DE QUEIJO

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de cebola picada

1 dente de alho triturado

100 g de ricota defumada (ou tofu)

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 pitada de noz moscada

300 ml de leite

1 caixa de creme de leite

Salsinha e cebolinha picadas (a gosto)

Sal a gosto

1 pacote de macarrão(de sua preferência)

50 g de queijo de sua preferência

Parmesão ralado para polvilhar

Azeite para refogar

MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho, em seguida coloque o amido de milho com a noz moscada dissolvidos em um pouco de leite mexa, acrescente o restante do leite e o sal, mexendo sempre até engrossar

Quando estiver encopardo, acrescente as ervilhas frescas já fervidas e os queijos

Desloque o fogo e acrescente o creme de leite, a salsinha e a cebolinha e misture bem

Enquanto prepara o molho, cozinhe o macarrão

Despeje o macarrão em um refratário, coloque o molho por cima, salpique o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar

Pode salpicar castanhas trituradas também

Esta receita é ovo lacto vegetariana

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4890-macarrao-com-molho-vegetariano-de-queijo.html>